

Ministerio de Salud Pública

RESOLUCIÓN NÚMERO 4241 DE 1991

(Abril 9)

“Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.

El Ministro de Salud,

en ejercicio de las atribuciones que le confiere el artículo 588 la Ley 09 de 1979 y en desarrollo del artículo 3o del Decreto 2333 de agosto 2 de 1982, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario expedir normas sobre especias o condimentos vegetales para establecer un adecuado control sobre esta clase de productos, así como para fijar las condiciones mínimas de calidad,

RESUELVE:

CAPÍTULO I Disposiciones generales, definiciones y clasificación

ART. 1°—Fábricas. Para los efectos de la presente resolución, las fábricas de alimentos donde se realice la limpieza, selección, procesamiento y empaque de especias o condimentos vegetales y sus productos, deberán cumplir los requisitos establecidos en el Decreto número 2333 de 1982 y las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

ART. 2°—Definiciones. Para efectos de la presente resolución, en materia de especias o condimentos vegetales y sus productos, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

a) Especies o condimentos vegetales. Son los productos constituidos por ciertas plantas o partes de ellas, que por tener sustancias saborizantes o aromatizantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos;

b) Especies puras, enteras o molidas. Es el producto constituido por una o más especias genuinas, el cual debe responder a las características propias de las mismas.

En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%;

c) Aceites esenciales de especias. Son extractos aromáticos volátiles, preparados de las especias molidas, mediante destilación por vapor;

d) Oleoresinas de especias. Comprenden las resinas volátiles y no volátiles, extraídas mediante solventes, de las especias molidas en forma gruesa, utilizando solventes grado alimenticio, tales como hexano y dicloro-etileno;

e) Condimentos o aliños. Son aquellos productos constituidos por una o más especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, listos para su uso inmediato. Estos productos deberán tener un contenido mínimo del 50% de la especia que le otorga el poder condimentador característico. Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia(s) pura(s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos;

f) Condimento en pasta. Es el producto pastoso constituido por una o más especias, mezcladas con otras sustancias alimenticias, listo para su consumo. Este producto deberá tener un contenido mínimo del 80% de la especia que le otorga el poder condimentador.

En estos productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia(s) pura(s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes y conservantes permitidos en alimentos;

g) Mezcla condimentada. Es el producto preparado con una o más especias puras, frescas o deshidratadas, con un contenido mínimo del 20% de la especia que le otorga el poder condimentador característico. Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia(s) pura(s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, sal de cocina, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos;

h) Sal con especias. Son mezclas de sal de cocina con especias, en las cuales la proporción de especia deberá ser de un 10% mínimo y la de sal de cocina de un 50% mínimo, mezcladas con agentes anticompactantes.

Se entiende que en este grupo de productos no está permitido el uso de esencias o extractos artificiales o sintéticos que refuercen el sabor de la(s) especia(s) pura(s). Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, grasas o aceites comestibles y se podrán emplear colorantes permitidos en alimentos, e

i) Condimento o sazón completo. Es el producto preparado con cuatro o más especias, puras, frescas o deshidratadas, con un contenido mínimo para la suma de ellas del 40%. Como vehículos podrán utilizarse carbohidratos, proteínas comestibles, grasas o aceites comestibles y colorantes permitidos en alimentos;

PAR.—Cuando se utilicen colorantes artificiales en los productos de que trata este artículo, la cantidad máxima permitida es del 3%.

ART. 3º—Clasificación de las especias. Cada especia responderá a la denominación, característica y composición propias. Según la parte vegetal que la constituye se clasifican en:

a) Arilos: macís;

b) Bulbos: ajo y cebolla;

c) Corteza: canela;

d) Frutos: achiote o anato, alcaravea, apio, anís, badiana, cardamomo, cilantro, comino, enebro, fenogreco, hinojo, pimentón, pimienta blanca, pimienta de Cayena, pimienta de Jamaica, pimienta negra y vainilla;

e) Flores y partes florales: alcaparra, azafrán, clavo;

f) Hojas y sumidades: albahaca, artemisa, espliego, estragón, laurel, levística, mejorana, menta, orégano, perejil, poleo, salvia y tomillo;

g) Rizomas y raíces: cálamo, cedoaria o cúrcuma, color, golanga y jengibre, y

h) Semillas: ajonjolí o sésamo, mostaza y nuez moscada.

Características y requisitos

a) Arilos

—Macís: Arilo desecado de la nuez moscada "Myristica fragans", H. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 17%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 0.5%; fibra bruta, máximo 10%; extracto etéreo 20 a 30%;

b) Bulbos

—Ajo: bulbos sanos y limpios del "*allium sativum*", L., que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados. Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6.75%; cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%.

—Cebolla: bulbos sanos, limpios, desecados, deshidratados, pulverizados o liofilizados del "*Allium cepa*", L., y otras variedades comestibles. Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6%; cenizas, máximo 4%; extracto etéreo 0.5% a 2%;

c) Cortezas

—Canela: es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "*Cinnamomum zeylanicum*" Breyne. Toda canela que responda a los caracteres macro y microscópicos de la de Ceylán deberán denominarse canela común (canela de China, India, Malabar, etc.). Tanto la canela de Ceylán como las demás deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 2%; extracto etéreo volátil, mínimo 0.8%;

d) Frutos

—Achiote o anato: colorante para alimentos constituido por el pericarpio del fruto de la "*Bixa orellana*", L. El principio colorante principal es la bixina, por extracción oleosa y la norbixina por extracción acuosa. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 13%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 3%; fibra bruta, máximo 14%; grasa, máximo 4%; extracto etéreo 4%.

—Alcaravea: frutos sanos y limpios del "*Carum carvi*". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; aceite esencial, mínimo 3.5%.

—Apio: frutos sanos, limpios y desecados del "*Apium graveolens*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 2%; extracto etéreo 10%.

—Anís: frutos sanos, limpios y desecados del "*Pimpinella anisum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 25%, aceite esencial, mínimo 1.5 a 4%.

—Badiana o anís estrellado: fruto limpios y desecados del "*Illicium verum*", H. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 3.5%.

—Cardamomo: fruto sano, limpio y desecado del "*Elettaria cardamomum*", White y Matón y otras especias afines. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 2%.

—Cilantro o coriandro: frutos sanos, maduros, limpios y desecados del "*Coriandrum sativum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%;

cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 0.6%.

—Comino: frutos sanos, limpios y desecados del "*Cominum cyminum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 4%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.5%.

—Enebro: son los conos carnosos, maduros, sanos, limpios y desecados del "*Juniperus communis*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 30%; cenizas, máximo 3%; fibra bruta, máximo 22%; aceite esencial, mínimo 0.5%; extracto etéreo 3 a 10%.

—Fenogreco: frutos sanos, limpios de "*Trigonella foenum-graecum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 2%; aceite esencial 6 a 10%.

—Hinojo: frutos sanos, maduros, limpios y desecados de "*Foeniculum vulgare*". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 9%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 15%; aceite esencial, mínimo 3%.

—Pimentón: producto obtenido de la molienda de los frutos maduros, sanos, limpios y secos del pimiento "*Capsicum annum*", L. o "*C. longum*", D. C. o parte de los mismos, exentos de materias extrañas. Se podrán distinguir los tipos dulce, agridulce y picante (ají). Deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 30%; extracto etéreo, máximo 25%.

—Pimienta blanca: es el fruto maduro y privado de la parte externa del "*Piper nigrum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%.

—Pimienta de Cayena: frutos enteros desecados del "*Capsicum frutescens*", L. y "*C. Baccatum*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%.

—Pimienta de Jamaica: frutos desecados o molidos del "*Pimenta officinalis*", B. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%.

—Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del "*Piper nigrum*", L. Con no más del 5% de pedúnculos y granos abortados. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%.

—Vainilla: fruto inmaduro, fermentado y desecado de la "*Vainilla planifolia*", A. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 30%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.12%; extracto etéreo fijo 6 a 10; extracto alcohólico no menor del 46%; vainilla natural, no menor del 1.5%; aceite esencial, mínimo 1.5%.

No debe estar alterada, mal conservada, agotada ni contener bálsamo de Tolu o del Perú, ácido benzoico, vainilla artificial, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina;

e) Flores y partes florales

—Alcaparras: son los botones florales del "*Capparis spinosa*", L. y "*C. ovata*", conservados en vinagre, salmuera o sal seca. Deben cumplir con los siguientes requisitos: extracto etéreo, mínimo 5%; materia grasa, máximo 5%.

—Azafrán: es el producto constituido por los filamentos de color rojo - anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del "*Crocus sativus*", L., acompañados o no de las extremidades del estilo. Debe cumplir con los siguientes requisitos: no debe presentar más del 10% de estilo y otros filamentos; humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 5%; extracto etéreo 3.5 a 14.5%. 05 gramos deberán colorear en amarillo 25 litros de agua destilada.

—Clavo de olor: es el botón floral maduro y desecado del "*Caryophyllus cromaticus*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 2%; fibra bruta, máximo 10%; extracto etéreo volátil, mínimo 10%;

f) Hojas y sumidades

—Albahaca: hojas limpias y sanas del "*Ocinum bacilicum*". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 0.3% y aceite volátil, mínimo 1.8%.

—Artemisa: hojas y sumidades sanas, limpias y secas de "*Arthemisia vulgaris*", L. Debe cumplir con el siguiente requisito: cenizas, máximo 8%.

—Espliego: hojas y sumidades sanas, limpias y desecadas de "*Lavandula spica*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: cenizas, máximo 8%; fibra bruta, máximo 25%.

—Estragón: hojas y sumidades sanas, limpias y secas de "*Arthemisia dracuculus*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 15%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; aceite esencial, mínimo 0.3%.

—Laurel: hojas sanas, limpias y secas de "*Laurus nobilis*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%

—Levística: hojas frescas sanas y limpias sin tallos de "*Levisticum officinale*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 6%; cenizas, máximo 3%; y aceite volátil, mínimo 7%.

—Mejorana: hojas y sumidades floridas sanas, limpias, frescas o desecadas, del "*Origanum majorana*", L. y "*Majorana cultivata*", L. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 16%; cenizas insolubles, máximo 4%; extracto etéreo 4 a 6%; fibra bruta, máximo 25%.

—Menta: hojas y sumidades floridas sanas, limpias, frescas o secas de la "*Menta piperita*", L. "*M. viridis*", L. "*M. acuática*", L., "*M. spicata*" y "*M. arvensis*". El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 0.5%; aceite esencial, mínimo 0.5 a 1%

—Orégano: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del "*Origanum vulgare*", L. "*O. virens*", H. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 16%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 25%.

—Perejil: plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del "*Petroselinum sativum*", H. y "*P. crispum*". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 13%; extracto etéreo 2 a 5%.

—Poleo: hojas y sumidades floridas de "*Menta pulegium*", L., recogidas en el período de floración. El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 7.5%; cenizas insolubles, máximo 10%; aceite esencial, 1.2%.

—Romero: hojas y sumidades floridas de "*Rosmarinus officinalis*", L. recogidas en el período de floración. Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 3.5%.

—Salvia: plantas sanas, limpias, frescas y desecadas de la "*Salvia officinalis*", L. "*Salvia lavandulaefolia*", W. El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 10%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 25%; aceites esenciales, mínimo 1%.

—Tomillo: plantas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas del "*Thymus vulgaris*", L. "*T. piperella*", L. El producto seco, debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 12%; cenizas insolubles, máximo 4%; aceite esencial, mínimo 0.8%;

g) Raíces y rizomas

—Cálamo: rizoma sano, limpio y seco "*Acorus calamus*", L. entero o descortezado. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: entero: humedad, máximo 12%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 1%. Descortezado: humedad, máximo 13%; cenizas, máximo 3%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 4.5%.

—Cedoaria o cúrcuma: rizoma sano y desecado de la "Cúrcuma zedoaria", R. o "C. longa", L. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 8%; fibra bruta, máximo 5%.

—Color: raíz de color, azafrán. Es la raíz de la "Escobedia grandiflora", L. y de la E. scabrifolia.

—Galanga: rizoma sano de la "Alpinia officinarum". H. y otras especies del mismo género. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 15%; cenizas, máximo 6%; fibra bruta, máximo 17%.

—Jengibre: rizoma lavado y desecado del "Zingiber officinale", R. entero (gris) o descortezado (blanco). El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7.5% (gris) y 10% (blanco); cenizas insolubles, máximo 2% (blanco); aceite esencial, mínimo 1%; fibra bruta, 9%;

h) Semillas

—Ajonjolí o sésamo: semillas sanas y limpias del "Sesamun orientale" y del "Sesamun indicum". Debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad máximo 7%; cenizas máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1%; fibra bruta, máximo 7%.

—Mostaza: semillas de la "Sinapis alba", L. (mostaza blanca), o de la "Brassica nigra", K. (mostaza negra) o de especies afines. Los productos desengrasados deben cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 17%; aceite esencial 0.5 a 1%.

—Nuez moscada: semillas desprovistas del arilo, de la "Myristica fragans", H. y recubiertas a veces de una delgada cobertura de cal. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 5%; cenizas insolubles, máximo 0.5%; fibra bruta, máximo 10%; extracto etéreo no volátil, mínimo 25%; aceite esencial, mínimo 2%.

CAPÍTULO II Normas de calidad

ART. 4º—Normas de calidad. Las especias deberán cumplir con las siguientes normas generales de calidad:

a) Organolépticas. Las propias de cada especia o de sus mezclas;

b) Genuinidad. En las especias puras y productos hechos a base de ellas, deberán identificarse los elementos histológicos característicos de cada una de ellas;

c) Microbiológicas. Las especias y los productos hechos a base de ellas deberán ajustarse a los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	m	M	c
NMP coliformes fecales	3	4	40	1
Esporaz clostridium sulfito reductor/g.	3	100	1.000	1
B. cereus/g	3	100	1.000	1
Hongos y levaduras	3	3.000	5.000	1

PAR.—Para efectos de identificación de los índices microbiológicos permisibles en los análisis de los productos a base de especias, se adoptan las siguientes convenciones:

n = Número de muestras a examinar.

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M, y

d) Físicas y químicas. Las especias puras, enteras, sea como materias primas o como productos empacados para su expendio, deberán estar acordes con las características de composición dadas en la presente resolución.

ART. 5°—Las características de composición que deben tener las especias, son las contempladas en el Cuadro I de esta resolución.

CAPÍTULO III Rotulación y prohibiciones

ART. 6°—Condiciones especiales de rotulación. Además de las normas sobre rotulado y etiquetado señaladas en la Resolución 8688 de octubre 2 de 1979, se aplicarán las siguientes:

a) Especia pura. Toda especia pura, entera o molida, deberá designarse con el nombre de la especia de procedencia, seguido de la palabra "Puro o Pura", según el caso, y se podrá anteponer o agregar al nombre de la especia, la palabra especia o condimento Vegetal.

Ejemplo: pimienta entera pura, comino molido puro.

b) Mezcla de especias puras, enteras o molidas. Deberán designarse con la expresión ``Mezcla de ...seguido del nombre de las especias utilizadas, agregando las palabras enteras o molidas, según el caso, y la palabra pura.

Ejemplo: mezcla de laurel y orégano, molidos puros.

c) Condimento o aliño. Deberán designarse con la expresión condimento o aliño de... seguido del nombre de la especia que le otorga el poder condimentador.

Ejemplo: condimento de comino, aliño de nuez moscada.

d) Mezcla condimentada. Deberá designarse con la expresión mezcla condimentada con... seguido del nombre de la especia utilizada o que le otorga el poder condimentador.

Ejemplo: mezcla condimentada con pimentón.

e) Sal con especias. Deberá designarse con la expresión sal con . seguido del nombre de la especia utilizada.

Ejemplo: sal con ajo.

f) Condimento o sazónador completo. Deberá designarse con la expresión condimento o sazónador completo y en el listado de ingredientes deberán aparecer los nombres de las especias utilizadas.

g) Condimento en pasta. Deberá designarse con la expresión pasta de... seguido del nombre de la especia utilizada o con el nombre de la especia seguida de la expresión, en pasta.

Ejemplo: pasta de ajo, apio en pasta.

h) Aceites esenciales de especias. Deberá designarse con la expresión aceite esencial de ... seguido del nombre de la especia de la cual se ha extraído.

Ejemplo: Aceite esencial de vainilla.

i) Oleorresinas de especias. Deberá designarse con la expresión oleorresina de ... seguido del nombre de la especia de la cual se ha extraído.

Ejemplo: oleorresina de ajo.

PAR.—En los productos mencionados en este artículo deberá aparecer en el rótulo el nombre del producto y el de la especia utilizada o que le otorga el poder condimentador, en letras de igual tamaño y del mismo color.

ART. 7°—Prohibiciones. Quedan prohibidas las siguientes prácticas en la elaboración, molienda y comercialización de las especias y condimentos vegetales:

1. El empleo o mezcla de especias agotadas, por la extracción parcial o total de sus principios activos.
2. La venta de toda especia entera o molienda cuyas características no correspondan con el nombre bajo el cual se expendan o que este deteriorada o alterada.
3. La adición de materias colorantes minerales, sustancias oxidantes o reductoras, aceites minerales y en general sustancias perjudiciales para la salud.
4. La presencia de insectos en cualquiera de sus fases de desarrollo y otras impurezas que denoten deficiente estado higiénico sanitario.

ART. 8°—Materiales empleados. Todo material que entre en contacto con las especias o condimentos vegetales durante su elaboración y distribución no deberá ceder sustancias tóxicas al producto, ni alterar las características organolépticas ni de composición de éste.

El empaque debe hacerse bajo adecuadas condiciones higiénicas, para evitar la contaminación del producto.

ART. 9°—Control de infestaciones. En caso de presentarse infestación por insectos, ácaros o artrópodos en las especias o condimentos vegetales almacenados, se puede combatir la infestación mediante métodos de fumigación aprobados por la autoridad sanitaria. En estos casos, las áreas fumigadas deben ser cuidadosamente aseadas y desinfectadas.

ART. 10.—Concesión de plazo. Concédese un plazo de 18 meses, contados desde la publicación de esta resolución, para que los titulares de registros sanitarios vigentes cumplan con lo establecido en la misma, debiendo actualizar los registros sanitarios respectivos.

ART. 11.—De la vigencia, control y sanciones. El Ministerio de Salud y las autoridades sanitarias de los servicios seccionales de salud ejercerán las acciones de vigilancia y

control para verificar el cumplimiento de lo exigido en la presente resolución. Para este efecto y para la aplicación de sanciones se sujetarán a los términos y requisitos previstos en el Decreto 2333/82 y demás normas legales que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

ART. 12.—Vigencia. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. E. a 9 de abril de 1991.